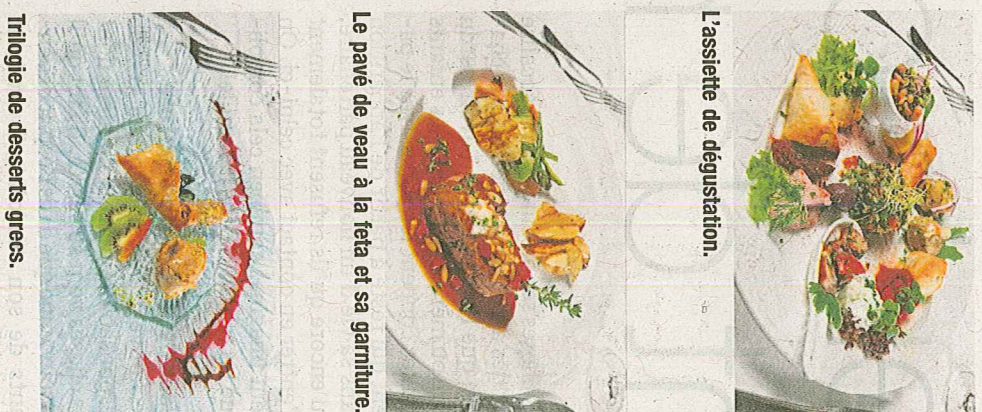


# Dominique Giroud, de Giroud Vins en Valais, aime le Grand Bleu à Conthey

## «Je vous emmène en Grèce, un pays dont j'adore la culture et la cuisine»

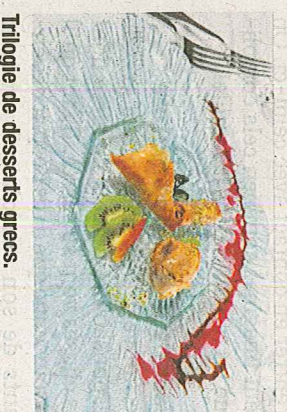


Photos: Sédrick Nemeth



L'assiette de dégustation.

Le pavé de veau à la feta et sa garniture.



Trilogie de desserts grecs.

### SES ADRESSES

► **Mont-Rouge, à Mendaz (VS)**  
«Le chef Loris Lathion est exceptionnel. J'aime sa chasse en saison, ses viandes et ses poissons. Actuellement, il propose un gigot de cabri du pays braisé et gratiné en croûte d'ail sauvage ou un filet de rouget poêlé. Je suis sensible aussi à sa décoration dont je me suis inspiré pour chez moi. Il s'agit d'un décor en bois dans un style contemporain. J'adore ce restaurant.»  
Tél. 027 288 11 66.  
www.mont-rouge.ch

► **L'Orangerie, à Charmey (FR)**  
«Ouvre l'année dernière, le restaurant a en deux jours réussi à obtenir 14 points au Gault & Millau. Il faut dire que le chef breton Tégvien Naveros excelle dans une cuisine inventive et dans les cuissons lentes, comme ses ornements cuits pendant 24 heures à basse température. A la fois tendres et fermes, avec une texture élastique, ils offrent un goût unique. A découvrir.»  
Hôtel Le Sapin, rue du Centre 25, Charmey (FR). Tél. 026 927 23 23.

► **Elounda Peninsula, Crète**  
«Je retoume en Grèce dans un lieu de rêve tant pour la beauté de cet hôtel que pour la qualité de sa cuisine. C'est l'un des plus beaux endroits que je connaisse. L'architecture joue avec un mariage entre antiquités et style contemporain. Dans ce décor idyllique, sur un rocher avec la mer autour, on mange divinement bien.»  
Tél. (+30) 28 41 06 50 12.  
www.eloundapeninsula.com

Le chef grec Giannis Kalandranis et Dominique Giroud, dans la bonne humeur au Grand Bleu, à Conthey

**COUP DE CŒUR A Sion, vous pouvez difficilement manquer la cave Giroud Vins qui se présente fière et imposante dans un bâtiment contemporain.**

A l'intérieur, quelque 500 crus d'exception d'ici et d'ailleurs. Des merveilles du Valais dont les noms tels que petite arvine, amigne, syrah, ou humagne rouge font rêver.

Isabelle Bratschi  
isabelle.bratschi@edipresse.ch

«Par le biais du restaurant le Grand Bleu à Conthey, en Valais, j'ai choisi de vous emmener en Grèce, un pays que j'apprécie particulièrement. C'est là où avec mon épouse nous sommes partis

en voyage de noces. Nous étions à Elounda Mare, un très bel hôtel du groupe des Relais & Châteaux. C'était magique.

Je connais bien la Crète, je suis allé à Santorin, j'ai fait le tour du Péloponnèse. Cette année je vais en vacances à Sparte. J'aime la franchise des Grecs, leur culture, leur cuisine qui est gorgée de soleil, qui chante le sud.

C'est ce que je retrouve avec le chef du Grand Bleu, Giannis Kalandranis. C'est un homme passionné, un artiste. Il propose aussi un service traiteur, et c'est dans ce cadre-là que j'ai fait sa connaissance. J'ai tout de suite vu qu'il pouvait épater les connives par sa qualité et sa créativité. J'ai fait appel à lui dans les moments forts de ma vie: pour la confirmation de mon fils ainsi que pour l'anniversaire des quarante ans de mariage de

mes parents. C'était génial, tout le monde était enchanté. Sa cuisine, c'est l'envie de faire plaisir, c'est l'originalité et l'harmonie. Giannis sort des sentiers battus. Il ne fait pas

comme les autres, il casse les habitudes et c'est de cette manière que les clients se rappellent de ses plats. L'autre jour, j'ai goûté à son assiette de dégustation en entrée. Je pense



► **Petite arvine de Chamonon**  
Cette petite arvine de Giroud sublime avec des notes d'agrumes et d'écorces de pamplemousse. Tout est dans la fraîcheur et la finesse. Idéale avec un poisson.



► **Domaine Mercouri**  
Ce vin grec du pays des Peloponnèses, est riche en arômes. Il est issu de deux cépages: le refosco et le mavrodaphni. Il s'accorde avec un veau à la teta.



► **Constellation**  
Avec son étiquette signée Jérôme Rudin, cet excellent nectar de Giroud Vins offre tout un monde de petits fruits rouges. Cet assemblage de cinq cépages a une très belle amplitude.

qu'il devrait y avoir quatorze spécialités différentes. Du caviar d'anguille, des poivrons grillés, du tarama ou encore une délicieuse salade de poulpes au vinaigre de l'île de Paros qui m'a évoqué des souvenirs d'enfance à Madagascar.

Au Grand Bleu on a l'impression d'être ailleurs. On voyage grâce à une décoration composée de grands aquariums. Le cadre du restaurant, ce sont les poissons, l'eau, la Méditerranée, le soleil dans les assiettes. Une belle manière de s'évader. »

► **L'adresse**  
Le Grand Bleu, rue Centrale 40, Conthey (VS). Fermé dimanche et lundi soir. Ouvert le dimanche de Pâques et celui de la fête des mères.  
Tél. 027 346 34 97, www.restaurantgrec.ch.  
Service traiteur: 027 346 59 39.  
www.cuisinevasion.ch  
Cave Giroud Vins: www.giroud-vins.ch